

2－(8) 麩製品の認証基準

制 定 平成 21 年 11 月 25 日 農安第 1897 号

一部改正 平成 27 年 7 月 31 日 生流第 1419 号

1 適用の範囲

本県に本社を置く食品製造業者が、県内の食品工場において製造した食品「麩製品」について適用する。

2 定義

- (1) この基準において「すだれ麩」とは、グルテンに合わせ粉としてうるち米粉を加え、混ぜて練り合わせたものをすだれに包み加熱・成型したものをいう。
- (2) この基準において「くるま麩」とは、グルテンに合わせ粉として小麦粉を加え、混ぜて練り合わせたものを棒に巻きつけて直火で焼成したものをいう。
- (3) この基準において「生麩」とは、グルテンに合わせ粉としてもち粉や副原材料を加え練り合わせ、型に入れて加熱・成型したものをいう。

3 品質基準

品質及び表示の基準は、石川県ふるさと食品認証要領取扱規則第 2 によるもののほか、次のすべてを満たさなければならない。

(1) 使用原材料

- ア グルテンは、石川県内で製造されたものであること。
- イ 合わせ粉は、小麦粉及び国産米から製造した米粉であること。

(2) 品質基準

- ア 形 状: 麩製品特有の組織が良好であり、適度な粘弾性で食感が良いこと。
- イ 色 沢: 特有のものであること。
- ウ 香 味: 良好であること。

(3) 食品添加物

- ア 「すだれ麩」は添加物を使用していないこと。
- イ 「くるま麩」は炭酸水素ナトリウム（重曹）以外の添加物を使用していな

いこと。

ウ 「生麩」は着色料（指定添加物を除く）以外の添加物を使用していないこと。

4 表示事項

(1) 一括表示の表示事項

食品の表示に関する各法令の規定（食品表示法、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）、食品衛生法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、計量法、健康増進法及び医薬品医療機器法の該当規定）に従って表示すること。

(2) 特別表示事項及びその表示方法

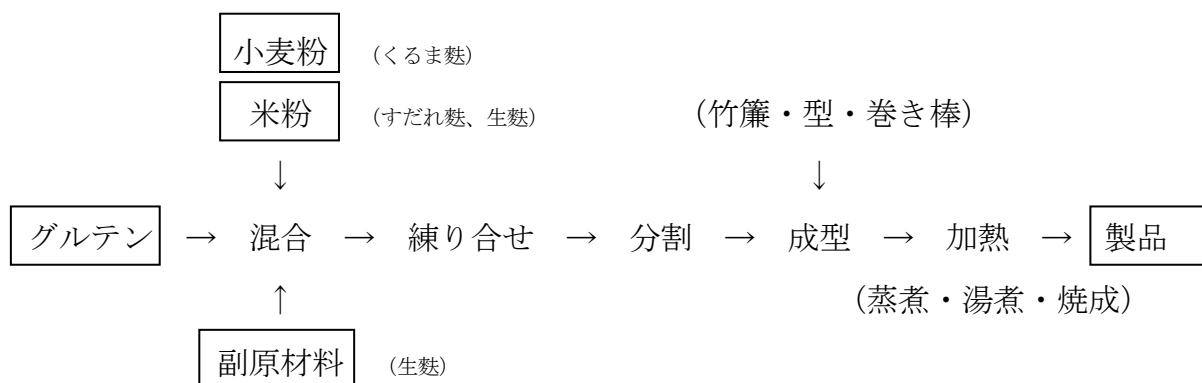
一括表示の外に認証マークを表示する。

5 製造管理基準

(1) 製造基準

本県に古くから伝承されている技法又はこれに新しい技術を加えて製造したもので、食品としての安全性が確保されていること。

(参考) 基本製造工程



(2) 管理基準

ア 製造工場ごとに食品衛生に関する責任者（食品衛生責任者）を置き、衛生管理に努めていること。

イ 製造工場ごとの製造基準に基づき製造管理の適正化を図ること。

ウ 製造工場ごとの品質基準に基づき品質管理に努めること。